



Coctel de pie

Caldo de pescado de roca con brocheta de rape
Pan de pueblo con tomate y jamón ibérico
Bombón de foie con mermelada de higo
Banderilla de boquerón con tomate cherry y encurtidos
Cucharita de ensaladilla de merluza y gambas al ajillo
Palitos de berenjena con miel / Alcachofa a la brasa con jamón *
Croqueta de marisco
Bocadito de panceta a baja temperatura
Tartar de gamba y salazones

Ensalada de bogavante con aguacate y mango
Degustación de arroz con rabo de toro

Degustación de tarta de queso
Tarta de chocolate con mermelada de naranja

Bebidas Vino blanco y tinto DO Alicante
Agua mineral, cervezas, refrescos.

Precio por persona 56€ (IVA incluido)

Suplemento vinos especiales Blanco Enrique Mendoza o DO Rueda de la casa
Tinto Tarima Hill o DO Rioja/Ribera de la casa

66€ por persona (IVA incluido)

Menú revisado enero 2025, vigencia de 3 meses.

Menú para un mínimo de 12 personas. Las bebidas están incluidas desde que se sientan todos los comensales, hasta que se sirve el postre. Contratación con un mínimo de 72 horas. Se facturarán mínimo los comensales contratados. Los menús pueden sufrir cambios debido a la temporalidad de los platos.

*Según temporada